テボ配置

テボ数9
TGUS-60A

テボ数12
TGUS-90AW

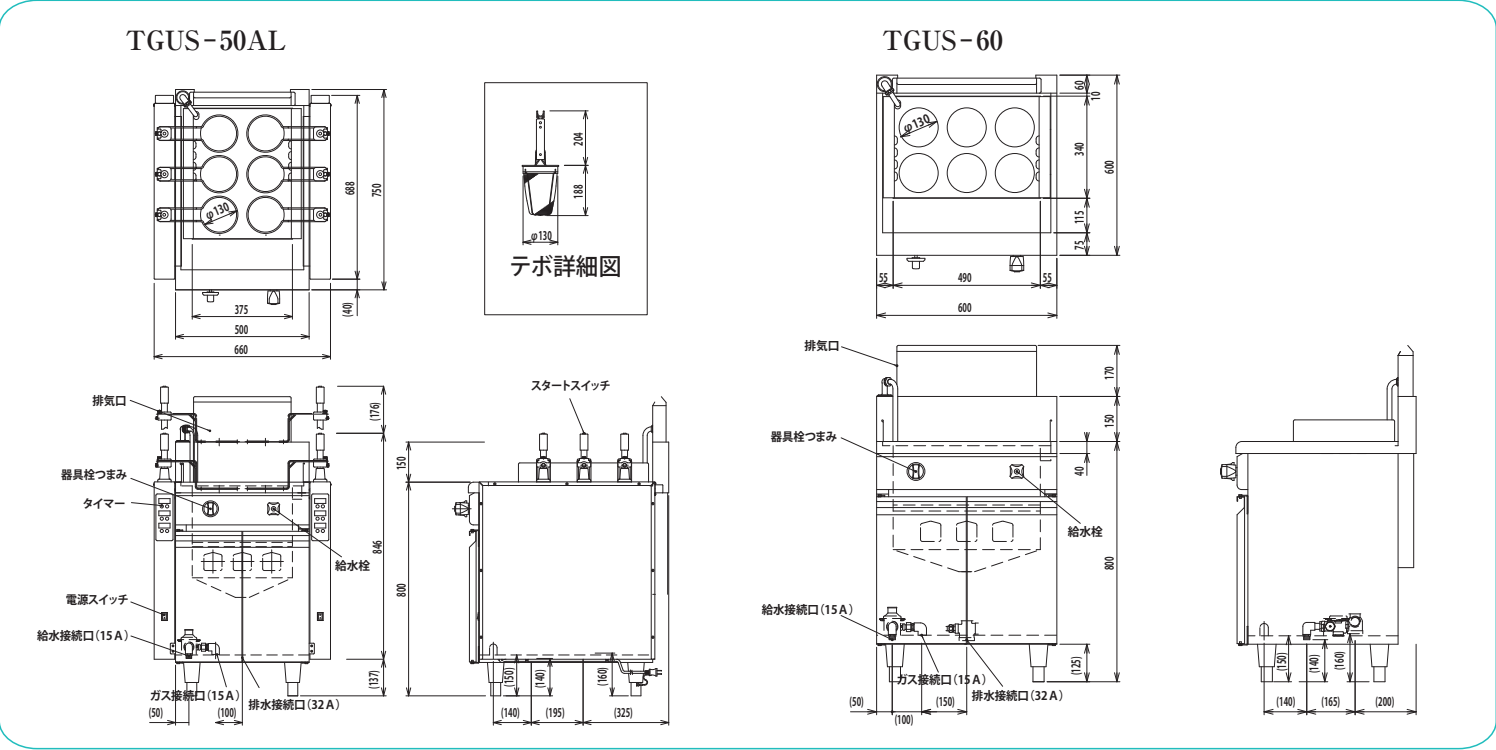
調理能力

型式	1回調理量	調理能力
TGUS-50	4玉	84食／1h
TGUS-50A	6玉	144食／1h
TGUS-60	6玉	144食／1h
TGUS-60A	9玉	189食／1h
TGUS-90W	8玉	168食／1h
TGUS-90AW	12玉	288食／1h

生ラーメンをゆでた場合の調理能力目安

条件

- 生ラーメン（1玉:150g）を2分間ゆでた場合
- 作業時間は約30秒～1分を想定

※調理例の数値は使用する食材の形状や作業時間により異なるため、調理上の目安として参考にして下さい。

(財)日本ガス機器検査協会（JIA）の認証マークが付いています。

ガス機器の安全性を担保するために、(財)日本ガス機器検査協会（JIA）は客観的・中立的な第三者認証機関として、ガス機器の検査・認証を行っています。その認証の一つとして、厨房機器が発する熱を削減して厨房室内での作業環境を向上させる業務用ガス厨房機器（作業環境向上ガス機器認証）を2007年8月1日より開始しています。従来の安全基準検査の他に、右記の適合条件を設けて検査を行います。

安全基準 ＋ 快適性基準
- ●つまみの温度が50℃以下 ●機器前面の表面温度が65℃以下
- ●側面・後面の機器表面温度が75℃以下
- ●使用者に排気熱が及ばない構造 等

日本ガス機器検査協会による認証マーク

ガス事業者による商品のマーク

安全に関するご注意

- ■ご使用の前に必ず取扱説明書を良くお読みの上、正しくご使用ください。
- ■本カタログに掲載されている製品は本来の目的以外には使用しないでください。また屋内専用としてご使用ください。
- ■据え付け工事、設備工事が必要となります。タニコーまたは資格のある専門業者にご相談ください。

タニコー株式会社

■本　　社　／〒142-0041 東京都品川区戸越1-7-20
TEL:03(5498)7111(代) FAX:03(5498)7927

■営　業　所／札幌、岩見沢、旭川、帯広、函館、苫小牧、釧路、八戸、青森、盛岡、水沢、秋田、酒田、山形、仙台、郡山、いわき、福島、高崎、大宮、川口、熊谷、宇都宮、水戸、つくば、千葉、柏、東京、城北、城東、品川、首都圏、横浜、藤沢、厚木、立川、甲府、名古屋、豊橋、三重、岐阜、浜松、三島、静岡、金沢、福井、越前、富山、高岡、新潟、松本、長野、大阪、堺、和歌山、京都、福知山、滋賀、神戸、姫路、広島、福山、山口、岡山、松江、鳥取、高松、松山、高知、徳島、福岡、西福岡、北九州、久留米、大分、佐賀、長崎、佐世保、鹿児島、熊本、宮崎、沖縄

■ショールーム／東名川崎、OAK STAGE(柏)、NEXT(城北)、ACTIVE(宇都宮)、岡山、北海道、
(テストキッチン)　AVENIR(高崎)

■工　　場／北海道、福島鹿島、福島鹿島第二、福島原町、福島小高、いわき、川崎野川、大野第一、大野第二、丸岡、九州

タニコーホームページ http://www.tanico.co.jp

お問い合わせは下記まで。

PRM102-1502I50-MM

省エネタイプ　ゆで麺器

Ver. 6

ガス消費量が1/3でランニングコスト大幅減!

蒼龍自慢の77%の高熱効率がお店の悩みを解決します。

ゆで麺器のそばって暑いよなぁ〜
排気温度が高いと空調代金に
ひびくんだよな。
暑さによる作業者の疲労も
なんとかならないかな〜

●蒼龍なら…排気温度が1/2!
手をかざせる温度に。

排気温度を従来製品の1/2にまで低下させました。まさに手をかざせる温度。作業者の安全性と厨房環境の大幅な改善が望め、空調維持費用の大幅な低減と作業者の疲労軽減が実現できます。

給水付近の沸騰が
弱いんだよな〜

●蒼龍なら…給水による湯温低下を軽減!

燃焼部排熱を利用したタンクを設置、これにより60℃近い温度の給水(約0.6(l)/分)が可能になり、湯温の低下を軽減させ、熱効率77%を実現。

※故障の原因となりますので、給水は本機の給水装置をご利用下さい。

ゆで麺器の内側って狭くて
掃除が大変なんだよ!
なんとかなんないっすか?

●蒼龍なら…いつも清潔、清掃ラクラク!

新開発の中間加熱パイプは、旧製品に比べパイプ数を減らす事が可能となりこれにより手が届きにくく清掃が困難な場所もラクラク掃除です!

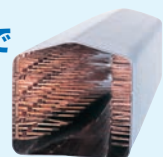
従来タイプ

蒼龍(TGUS-50)

ピーク
ピーク

混雑時とそうでない時間帯、
待機時のガス代って
何とかなんないかな。

●蒼龍なら…アイドリング機能で
不使用時のガス料金1/2に!

アイドリング機能を搭載し待機時のガス料金を従来の1/2にまで低減させます。金額に換算すると2年間使用で、なんと本製品1台分の金額に!(当社比)

便利なオートリフター機能

■時間設定は、デジタルカウントダウン方式

詳細な時間をセットし、あと何秒で茹で上がるかが確認できます。また、途中でのリセットも可能です。

■モーター駆動による6テボ完全独立制御

オートリフターはそれぞれが独立して制御できますので、その都度、必要な数が使用できます。

■水の浸入を防ぐ漏電対策

軸受けはOリングを採用することで完全防水としました。

■オートリフターとゆで麺器は完全独立制御

ゆで麺器シャッターでさらなる省エネを

☆OP-TGUS-S6

フリザルを上げると
シャッターが閉状態となり、
熱効率がアップ!
省エネに効果的です。

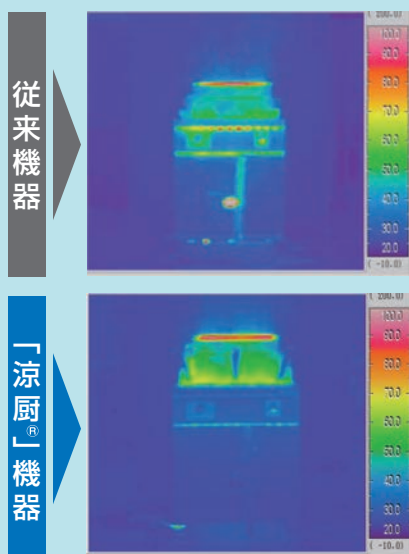
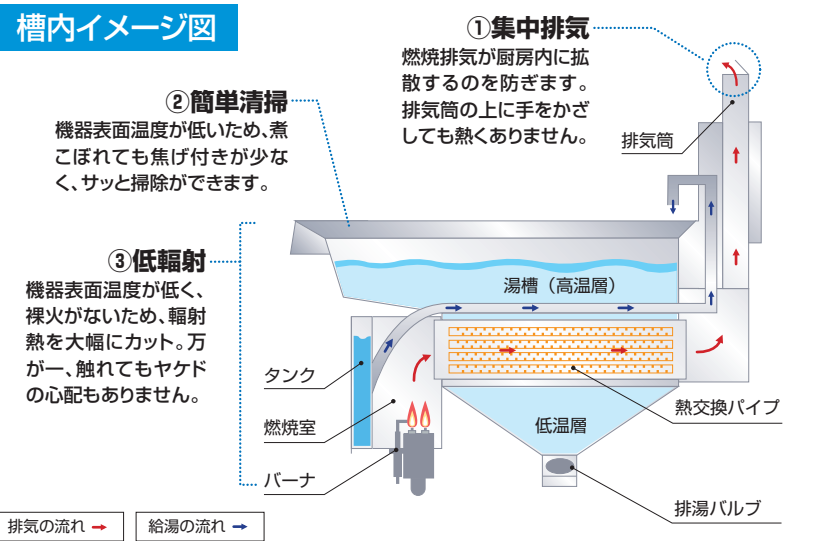
涼 涼しい厨房 蒼龍の全てのシリーズが「涼厨(すずちゅう)®」になりました

「涼厨(すずちゅう)®」のメリット

空調負荷の低減	機器表面が低温
厨房の室温が快適	導入も簡単

●ゆで麺器温度比較

従来機器

「涼厨®」機器

集中排気と機器前面の低輻射を従来機器と比較。

「涼厨®」とは

従来「ガス厨房=暑い」と思われていましたが、排熱を集中排気し、機器からの放熱を大幅に削減することで、触っても熱くない、涼しいガス厨房機器が続々登場しています。既築のガス機器を「涼厨®」に入替えるだけで空調必要が削減でき、さらにグッと涼しい厨房に生まれ変わります。

TGUS-50　TGUS-60

TGUS-90AW

TGUS-50AL(オートリフター付)

オートリフター AL−3M(L/R)

仕様書

型式	外形寸法(mm) 間口	奥行	高さ	槽の数	槽湯量	ガス消費量 都市ガス kW	都市ガス (kcal/h)	LPガス kW	LPガス (kcal/h)	ガス接続口径A	給水口径A	排水口径A	電源	消費電力(50/60Hz) W	付属品	JIA認証
奥行600mmシリーズ																
TGUS-50	500	600	800	1	35ℓ	9.3	8,000	9.3	0.66	15	15	32			テボ受、中底、テボ×4	○
TGUS-60	600	600	800	1	50ℓ	13.9	12,000	13.9	1.00	15	15	32			テボ受、中底、テボ×6	○
TGUS-90W	900	600	800	2	35ℓ×2	18.6	16,000	18.6	1.33	15×2	15	32×2			テボ受×2、中底×2、テボ×8	○
奥行750mmシリーズ																
TGUS-50A	500	750	800	1	50ℓ	13.9	12,000	13.9	1.00	15	15	32			テボ受、中底、テボ×6	○
TGUS-60A	600	750	800	1	63ℓ	17.4	15,000	17.4	1.25	15	15	32			テボ受、中底、テボ×9	○
TGUS-90AW	900	750	800	2	50ℓ×2	27.9	24,000	27.7	2.00	15×2	15	32×2			テボ受×2、中底×2、テボ×12	○
セットタイプ　本体TGUS-50A+オートリフター(AL-3ML)+(AL-3MR)のセット。																
TGUS-50AL	660	750	800	1	50ℓ	13.9	12,000	13.9	1.00	15	15	32	1φ100V	13×2	テボ受、中底、テボ×6	−
オートリフター　ゆで麺器本体(TGUS-50A)にオートリフター(AL-3ML)と(AL-3MR)を後付も可能です。																
AL-3M(L/R)	77	658	664	−	−	−	−	−	−	−	−	−	1φ100V	13	−	−

ゆで麺器用シャッター

型式	★OP-TGUS-S5	★OP-TGUS-S6	★OP-TGUS-S9L	★OP-TGUS-S9R	★OP-TGUS-S5A	★OP-TGUS-S6A	★OP-TGUS-S9AL	★OP-TGUS-S9AR
備考	TGUS-50用	TGUS-60用	TGUS-90W用	TGUS-90W用	TGUS-50A用	TGUS-60A用	TGUS-90AW用	TGUS-90AW用

製品を最適にお使いいただくために、軟水器の併設をおすすめ致します。
注)本製品ゆで槽への塩投入はお控えください。塩による腐食故障は、製品保証いたしかねる場合があります。
ゆで麺器用シャッター:W タイプ(2 槽式)は、L／R1 個ずつ、計 2 個必要です。
★印は受注生産品です。納期をご確認下さい。